

Leczo wegetariańskie z batatami i cukinią

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

-
1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 50 g cebuli i 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Warzywa drobno posiekać. Czas 5 sekund, prędkość 5.
 2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
 3. Wlać 50 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 4. Zdjąć pokrywę. Dodać 450 g batatów pokrojonych w kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 5. Zdjąć pokrywę, wlać 500 g passaty pomidorowej , wsypać 10 g soli, 5 g oregano, 10 g mielonej papryki słodkiej i pół łyżeczki mielonej papryki ostrej.
 6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem zagotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 7. Zdjąć pokrywę. Wlać 250 g wody, dodać 160 g czerwonej papryki pokrojonej w paski i 450 g cukinii pokrojonej w półplasterki.
 8. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem gotować. Temperatura 100°C, czas 17 minut, prędkość 1.
 9. Zdjąć pokrywę, lecz przelać do misek.